

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, Andie dan Hadi Anto . 2015 . *5in1 homemade Donut*. Genta Group Production. Surabaya: 3-20.
- Abd El-Salam, M., El-Shibiny, S., dan Salem, A. 2009. *Factor Affecting The Functional Properties Of Whey Protein Products: A Review, Food Reviews International*. Dairy Department, National Research Centre. Egypt: 25(251-270).
- Achmad Djaeni Sediaoetama. 2004. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi* Edisi kelima. Dian Rakyat. Jakarta: 1-244.
- Afrianto, Eddy . 2008 . *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. BSE. Jakarta: 2-9.
- Alleoni, A. C. C. 2006. *Albumen Protein and functional Properties of gelation and foaming*. Scientia Agricola: 63(3): 291-298.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta: 77-96.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat. Jakarta: 110-135.
- Andriani. (2008). *Pengaruh Jumlah Bubur Tepung Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah* (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Tabel Angka Kecukupan Gizi 2013 bagi Orang Indonesia*. Tersedia dalam: <http://gizi.depkes.go.id> [Diakses tanggal 5 Agustus 2017 pukul 20:25 WIB]
- Anonymous. 2010. *Ilmu pangan dari olahan biji* .(Online).(<http://pranita-ranie.blogspot.com/> diakses 2 Juni 2018)
- APTINDO . 2016 . *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth*. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia : Jakarta. Indonesia. Diakses tanggal 20 April 2017, <http://aptindo.or.id/2016/10/28/indonesia-wheat-flour-consumption-growth/>.
- Apriliani M. W. 2010, *Pengaruh penggunaan tepung tapioka dan carboxymethyl cellulose (CMC) pada pembuatan keju mozzarella terhadap kualitas fisik dan organoleptik*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Arlene, A., Witono, R.J., Fransisca, M. 2009. *Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai*. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612.

- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mi dan Nasi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Astuti R, Aminah S, Syamsianah A. 2014. *Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang*. Agritech: 34(2):151-9.
- Bordi PL, Hack DM, Cocci SJ, Rager MD. Hessert SW. 2009. *Comparing Trans-Fat and Trans-Fat-Free Doughnut Shortenings Based On Sensory Evaluation and Oil Degradation*. Journal of Sensory Studies. 24(1):41-57.
- Buckle KA., Edwards RA., Fleet GH., Wotton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Adiono, PH. penerjemah. Terjemahan dari *Food Science*. Jakarta: UI Press.
- Chan, Levi Aditya. 2009 . *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat* . Agromedia. Jakarta: 1-26.
- Creamer, L. K., Plowman, J. E., Lidell, M. J., Smith, M. K dan Hill, J. P. 1998. *Micelle Stability: k-casein structure and function*. Journal of Sairy Science. 81(11): 3004-3012.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan*. KMNRT: Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dobraszczyk, Bogdan. J. 2003. *The Physics of baking: rheological and Polymer molecular structure function relationships in breadmaking*. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 12(53): 24-31.
- Elygio, Yudhistira D., Anang M.L., Ahmad N.A. 2016. *Karakteristik Curd Berbahan Dasar Ekstak Kacang Hijau (Vigna radiate) dengan Whey Tahu Kedelai (Glycine max) sebagai Bahan Penggumpal*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(2) : 33-39.
- Fadillah, A., M. Fitriani, N. Nuryanti, S.N. Putra dan S.A. Ahmad. 2008. *Variasi roti unyil khas bogor dari tepung biji nangka sebagai pengembangan produk turunan nangka dan alternatif pangan sehat*. PKM Kewirausahaan. Institut Pertanian Bogor. Bogor: 1-18.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Fattah, Muhammad Hatta. 2016 . *Mukjizat Herbal dalam Al-Quran vol 3*. Mirqat. Jakarta: 77.
- Fitria, Nurda. 2012. *Pengaruh Subtitusi Pati Ganyong dan Teknik Pengolahan Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. Universitas Negeri Surabaya : Surabaya
- Giantine, N. M. 2007. *Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.) dan Pati Garut (Maranta arundinacea L.) Termodifikasi untuk Produk Bubur gel Instan dan Roti Manis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor: 32
- Halimahtussahdiah, Dalimunthe dkk. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Kampus Limau Manis Padang. Padang: 5
- Hartika, Widya. 2009. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Manis*. Padang
- Hasroni, Hafpis dkk. 2016. *Substitusi Pati Sagu Dengan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Mi Instan*. JOM Faperta Vol 3 No.2. FakultasPertanian, Universitas Riau. Riau: 5
- Hee-Joung An. 2005. *Effects of ozonation and addition of amino acids on properties of rice starches*. A dissertation submitted to the graduate faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.
- Ishak, Elly dan Sarinah Abdullah 1985. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Badan kerjasama Antar Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang: 100.
- Jacoeb AM, Hamdani M, Nurjanah. 2008. *Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng (Harpiosquilla raphidea) akibat perebusan*; Buletin Hasil Teknologi Perikanan. Bogor: XI(2): 76-88.
- Kirana, Dapur . 2010 . *Seri Industri Rumahan Fancy Donat Populer* . Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: 5-6.
- Kisnawaty, Sudrajah W. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Kekerasan dan Daya Terima*. Skripsi. JIG. F. Ilmu Kesehatan. UMS. Surakarta: 54
- Lanny, s. 2006. *Kreasi donat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: 1-32.
- Lektrina, V. M. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Semarang. Semarang

- Lestari, Roseria. A. 2011. *Efektifitas Gliserol Monostearat (Gms) Terhadap Mutu Donat Labu Kuning*. Skripsi. JTP. F. Teknologi Industri. UPN. Surabaya: 2.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Long, Kristoforus Ie. 2011. *Optimasi Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) Pada Pembuatan Nugget Ikan Lele (Clarias gariepinus B.)*. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology*. 2nd ed. The AVI Pub. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. dan Carr, B. T. 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boca Raton. CRC Press. Florida: 1-5.
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyajian Pangan Sehat Untuk Semua. Kencana Prenadamedia Group*. Jakarta: 95-96.
- Nassar, G., nongailard, B dan Cheio, J. 2012. *In-line dynamic acoustic behavior of a viscoelastic complex media: dough application*. The open Acoustic Journal. 5: 39-45.
- Neha, Arora., Tarun. G., dan Ajay, B. 2012. *Review on casein Production and casein based nano-formulations*. International Research Journal of Pharmacy. 3(1): 41-45.
- Pamularsih, Arni. 2009. *Hubungan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Di Sekolah Dasar Negeri 2 Selo Kecamatan Selo Kabupaten Boyolali*. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Phadungath, Chanokphat. 2005. *Casein Micelle Structure. a concise review*. J. Sci. Technol. 27(1): 201-212.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Qi, P. X dan Charles I. Onwulata. 2011. *Physical Properties, molecular structures, and Protein quality texturized whey Protein isolate: effect of extrusion temperature*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 59.9: 4668-4675.
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. UI Press: Jakarta.
- Rauf, Rusdin . 2015 . *Kimia pangan* . ANDI. Yogyakarta: 77-91.
- Restu, Nyoman., Damiani. I. A. P., dan Hemy Ekayani. 2015. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Menjadi Kue Pia Kering*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja: 11

- Riset Kesehatan Dasar(Riskesdas). (2013). *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013*. Diambil ,dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskesdas%202013.pdf>, diakses pada 21 Agustus 2017 Pukul 18.00 WIB
- Rukmana, Rahmat. 1997 . *Budi Daya Nangka* . Penerbit Kanisius. Yogyakarta: 22-59.
- Santoso, Minnar. T., Laili, H., dan Rini, S. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang: 37(2): 167-178.
- Sari, Kartining T.P . 2012. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT Pada Balita (Kajian terhadap Analisis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya)*. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Sekar DS, Syarifa AK. 2009. *Pengaruh lama pemasakan dan temperatur pemasakan kedelai terhadap proses ekstraksi protein kedelai untuk pembuatan tahu*. Skripsi. JTK, F. Teknik, UNDIP. Semarang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri pangan dan Agro*. IPB. Press-Kampus IPB Taman Kencana Bogor: Bogor
- Sindumarta, Deya . 2012. *Awet Muda dengan Durian dan Buah-buahan Khas Nusantara*. Grafindo Litera Media : Yogyakarta
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2000. *Syarat Mutu Donat* .01-2000
- Soetanto, N. Eddy. 2008 . *Teknologi Tepat Guna Tepung Kasava, dan Olahannya*. Kanisius : Yogyakarta: 27-29.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono., dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta : Yogyakarta
- Sukeksi, Yoshima. I. 2015. *Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Cupcake Dari Beberapa Varietas Tepung Jagung Terfermentasi*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Sumiati, T. 2008 . *Pengaruh pengolahan terhadap mutu cerna protein ikan mujair (Tilapia mossambica)*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor:20-23

- Sundari, Dian. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan: Jakarta
- Supariasa, I Dewa Nyoman. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta: 27-28.
- Suprpti, M. Lies . 2009 . *Selai dan Cake Waluh* . Kanisius. Yogyakarta: 11
- Supriyadi, Anton. 2014. *Pengaruh Subtitusi Tepung Bii Nangka (Artocarpus heterphyllus) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa*. Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. E-journal boga. 3(1): 225-233.
- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea, J.R. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua*, Departemen Kesehatan RI: Jakarta
- Syarbini, M. Husin . 2013 . *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan panduan Menjadi Bakepreneur* . PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo: 13-49.
- Tetty, Yullia. 2015 . *Kue Kering Klasik dan Modern Paling Digemari* . FMedia. Jakarta: 5-10.
- Tinambunan, Nursalimah. Dkk. 2014. *Pengaruh rasio tepung talas, pati talas, dan tepung terigu dengan penambahan CMC terhadap sifat kimia dan organoleptik mi instan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian Vol.2 No. 3. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta.
- Wahyuningtyas, Tria A. 2018. *Pengaruh Proporsi Kentang, Puree Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas) Dan Puree Wortel (Daucus Carota .L) Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. E-journal Boga. 7 (1): 116-125
- Wahyuningsih, Sri. 2014. *Air yang teradsorbi ke dalam pati, ketika terjadi gelatinisasi pada saat pengovenan dapat menyebabkan kadar air pada cookies menurun, sehingga mempengaruhi kekerasan cookies menjadi semakin keras*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Wardayati, K.T. 2012. *Cara mengurangi susut gizi*. Diakses pada tgl 12 Mei 2017 dari [http:// intisari-online.com/read/cara-mengurangi-susutgizi](http://intisari-online.com/read/cara-mengurangi-susutgizi)
- Widhi, Anggita. 2008. *Jurnal :Kajian Formulasi Cookies UbiJalar (Ipomoea Batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Departemen Ilmu danTeknologi Pangan. IPB. Bogor: 1-34.
- Wieser, H. 2007. *Chemistry of Gluten Proteins*. Food Microbiology. 24(2): 115-119.

- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani (6 Mei 2009)
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. PT. Penebar Swadaya : Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta: 76-212.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Coklat (Theobroma cocoa L)*. Universitas Syah Kuala. Aceh
- Yulan, Isnaharani. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lmk.) Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. IPB. Bogor.
- Yuyun, A. 2011 . *Pisang Crispy dan Kentang Bumbu* . Gramedia pustaka Utama Jakarta: 16-17.